

## Russisch-Ukrainische Spezialitäten

### **Baquette „Perestroika“**

*4 Scheiben Baguette mit Butter & Rote Kaviar serviert.*

### **Joulien „Peter der Große“**

*In der Kokotte servierte Waldpilze mit Käse, Zwiebeln und Sahnesauce überbacken.*

### **Zaren- Bliny**

*Pfannkuchen Röllchen mit Senf-Hönig & geräucherte Lachs gefüllt & mit rotem Kaviar fein garniert.*

### **Zakuska für 2 Personen**

*Vorspeise aus russischem Speck, Lachs und verschiedenem eingelegtem Gemüse : Gurken, Tomaten, Möhren, Weißkohl, marinierte Pilze & Baguette dazu.*

### **„Suworow“ Fleischplatte für 2 Personen**

*Eine berühmte russische Fleisch Kombination aus gegrilltem Schweine Schaschlyk, Putenspieß, Nackensteak und Kottlety po Donbasski dazu drei Dips und Kartoffelecken.*

### **„Golubtzi“- Kohlrouladen**

*gefüllte Kohlrouladen mit Hackfleisch, Reis, Zwiebeln & Möhren in Tomatensauce serviert, dazu Schmand.*

### **Kottlety po Kiewski**

*Eine gebackene, panierte, mit Butter gefülltes Hühnerbrustfilet, garniert mit eingelegte Gemüse nach russischer Art, dazu Bratkartoffeln.*

### **Ziplönok "Tabaka"**

*Eine, mit Knoblauch vormariniertes halbes Hähnchen, knusprig gebraten, dazu eingelegte Gemüse & Salzkartoffel.*

### **Hähnchen Rouladen nach „Bojarische Art“**

*Eine besonders aromatisch Goldgebratene Hähnchen Roulade, mit Käse überbacken, gefüllt mit Möhren, Petersilien, Käse & Knoblauch, dazu Bratkartoffeln.*

### **Lülja – Kebab**

*Traditionelles Gericht aus Georgien, am Spieß gegrilltes Hackfleisch aus Rind und Schwein, fein abgeschmeckt mit Gewürzen, Koriander, Petersilie & Rückenspeck dazu Bratkartoffeln*

## Russisch-Ukrainische Spezialitäten

### Schaschlik vom Schwein

*Gegrilltes, vormariniertes Schweinefleisch auf Spieß mit eingelegtem Gemüse dazu Bratkartoffeln.*

### Schaschlik vom Puten

*Gegrilltes, vormariniertes Putenfleisch auf Spieß mit eingelegtem Gemüse, dazu Bratkartoffeln.*

### Pelmeni mit Hackfleischfüllung

*kleine gekochte sibirische Teigtaschen mit gemischter würzige Hackfleischfüllung, traditionell in einem Lehm-Topf serviert, dazu Schmand & Essig.*

### Wareniki mit Kartoffeln

*Handgefüllte gekochte Teigtaschen mit Kartoffeln & Zwiebel anschließend mit Zwiebel angebraten, Schmand dazu.*

### Wareniki mit Kartoffeln & gebratene Champignon

*Handgefüllte gekochte Teigtaschen mit Kartoffeln & Zwiebel anschließend mit Frisches Champignon angebraten & Schmand dazu.*

### Wareniki „Grüne Fee“

*Handgefüllte gekochte Spinat-Teigtaschen mit Lachs, anschließend mit Zwiebel angebraten, Schmand dazu.*